

www.lavidaesdulce.net

Ustedes no lo van a poder dimensionar el sabor de este plato si no lo preparan, es verdaderamente un lujo asiático! Demasiado bueno, se hace con la misma técnica de un Risotto pero sus sabores son absolutamente diferentes, amo esta mezcla de sabores y aromas. Lemongrass, jengibre, limón sutil, sriracha.....ingredientes increíbles que se mezclan a la perfección!

El Risotto es un plato único que de verdad me vuelve loca, el problema que tiene es que uno esta condenado a encerrarse en la cocina revolver, por que un buen risotto se hace en el minuto, pero como todo tiene solución en esta vida, yo lo hago en la terraza en el disco conversando con todos los invitados....hay que concentrarse eso si!

Todos los ingredientes asiáticos ya están mucho mas accesibles en los supermercados así que no es complicado encontrarlos.

Una receta que de verdad no es nada de complicada, que va a dejar a los invitados con la boca abierta y felices!

Risotto Tailandes Con Solomillo a la Sriracha

Receta Para 8 Personas

- 3 Cucharadas de aceite de coco
- 1 cucharada se Sriracha
- 1 kilo de solomillo limpio y cortado en cubos
- 1 diente de ajo
- 4 cucharaditas de jengibre rallado o en pasta
- 2 cebollines picados
- 3 varas de lemongrass
- 1-1/2 taza de arroz arborio
- 6 cucharadas de pasta de curry rojo
- 3 tazas de caldo de verdura
- 3 tazas de leche de coco (2 tarros)
- 1 cucharada de azúcar rubia
- 2 cucharadas de salsa de soya
- el jugo de dos limón sutil
- cilantro y tallarines fritos para decorar

En un sartén grande calentar el aceite de coco, agregar el solomillo picado y saltear bien hasta dorar, agregar la Sriracha y terminar de cocinar, condimentar y sacar la carne.

Agregar el ajo, cebollín, jengibre y tres varas de lemongrass, saltear, luego agregar el arroz y la pasta de curry rojo (sacar el lemongrass).

Agregar de a una las tasas de caldo de verduras, revolver entre cada taza hasta absorber los líquidos. Luego agregar las tazas de leche de coco de a una, cuando quede muy poco de la ultima taza de la leche de coco agregar el azúcar rubia, la soya y el jugo de limón. Revolver todo, agregar el solomillo y servir de inmediato decorado con cilantro y tallarines fritos o lo que tengan, maní, castañas de caja, sésamo.....nada de

complicarse.